



LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore | I libri | Links | Contatti | Archivio | Privacy Policy | Q



Appuntamenti, persone

## Ultimi giorni per partecipare al contest Pomorosso d'Autore - Sani e Mediterranei

© 25/3/2019 56 Condividi Mi piace 0 Tweet Condividi



Pomorosso d'Autore – Sani e Mediterranei

Ultimi giorni per partecipare al contest Pomorosso d'Autore – Sani e Mediterranei di **MySocialRecipe** e La Fiammante per promuovere la cucina della salute e del benessere.

C'è tempo fino a **domenica 31 marzo**, alle ore 18, per partecipare alla quarta edizione



### Articoli recenti

Scegli un mese

contest **Pomorosso d'Autore** di **MySocialRecipe** e **La Fiammante** – marchio di punta di una filiera etica certificata ed eccellenza conserviera a Buccino (SA) – che quest'anno accende i riflettori sul valore nutrizionale della buona cucina, condensato nel titolo **"Sani e Mediterranei"**, che è anche lo storico payoff dell'azienda.

**Pomorosso d'Autore – Sani e Mediterranei** perché oggi più che mai la cucina migliore è legata al benessere, alla salute e alla prevenzione. Bando alla mortificante "cucina del senza", largo alla bellezza di piatti sani e, insieme, appetitosi! Cerchiamo ricette accessibili, piatti POP, perché la salute riguarda tutti e tutti – rustici o raffinati, ricchi o poveri, esperti o neofiti – "siamo quello che mangiamo".

Per partecipare al contest è necessario registrare gratuitamente su **MySocialRecipe**, entro le ore **18,00 di domenica 31 marzo** RICETTE ORIGINALI che impieghino **POMODORO IN CONSERVA** quale **INGREDIENTE PRINCIPALE**: sono ammesse tutte le varietà (Tondo, S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Corbarino, Pachino, Pomodorino Giallo, ecc.) e tutte le tipologie di lavorazione, purché in conserva (al naturale, passata, polpa, pelato, ecc.).

Ai finalisti la straordinaria opportunità di partecipare al **"Viaggio del Pomodoro"**, un itinerario dai campi alle cucine alla scoperta dell'universo dell'oro rosso italiano, tra antichi tesori da riscoprire e avanguardie del gusto, con le ricerche condotte dall'Università "Federico II" di Napoli.

**Due le CATEGORIE** di accesso al contest: **CUOCHI e PROFESSIONISTI - FOODBLOGGER e APPASSIONATI** che si sfideranno lungo due percorsi paralleli, che porteranno i finalisti di entrambe le categorie alla finale.

**Due le FASI web** del contest con un limite massimo di **2 RICETTE ORIGINALI per ogni partecipante**, sia nella prima che nella seconda fase, e l'obbligo di esprimersi in **1 ricetta dolce e 1 ricetta salata**.

Al termine della **PRIMA FASE** sarà effettuata la prima selezione delle **40 migliori proposte**: 20 per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI + 20 per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI.

Mercoledì **10 aprile 2019** saranno annunciate le 40 ricette prescelte con i nomi degli autori che potranno accedere alla seconda fase del contest. Essi riceveranno, entro una settimana dalla comunicazione, una fornitura di conserve di pomodoro La Fiammante necessaria alla elaborazione di (massimo) 2 nuove ricette originali (obbligatoriamente 1 dolce e 1 salata) valide per la **SECONDA FASE** del contest che inizia **lunedì 29 aprile** e si conclude **mercoledì 29 maggio 2019** (alle 13:00).

Come nella prima fase, le ricette partecipanti dovranno essere caricate e certificate (gratuitamente) tramite la piattaforma **MySocialRecipe.com**.

**Mercoledì 12 giugno 2019**: la Giuria proclamerà i **10 finalisti** (5 nella categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI + 5 nella categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI) che avranno l'opportunità di partecipare al Viaggio del Pomodoro 2019.

Il vincitore assoluto per la categoria CUOCHI e PROFESSIONISTI e il vincitore assoluto per la categoria FOODBLOGGER e APPASSIONATI saranno scelti mediante una **GARA di cucina** estemporanea nel corso del *tour* dedicato ai 10 finalisti.

Da non perdere l'occasione del **"PORTA UN AMICO"**: tra gli iscritti che avranno invitato un amico ad iscriversi al contest sarà estratto a sorte in DIRETTA Facebook il fortunato che, indipendentemente dal punteggio ottenuto, avrà la possibilità di partecipare al Viaggio del Pomodoro assieme ai finalisti e ai giurati.

### Siti amici



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Dicono lamentandosi: sempre gli stessi nomi. Sempre gli stessi nomi? Mi trovate un altro sito che abbiamo oltre 400 pizzerie recensite tra Napoli e Campania? Nessuno come questo sito ha dato voce a tutti, per cui chi lancia queste accuse è in malafede o è un ufficio stampa di una pizzeria che non è stata citata 😊



**SOUVENAID:**  
**LA NUTRIZIONE INTELLIGENTE CHE AIUTA LA MEMORIA**

**NUTRICIA**  
 Advanced Medical Nutrition

SCOPRI DI PIÙ



Coerentemente con il focus della quarta edizione del contest, l'**equilibrio nutrizionale** della ricetta si aggiunge ai criteri di valutazione: un punteggio "bonus" assegnato da Francesca Marino andrà a sommarsi ai giudizi ottenuti in Giuria dalle ricette.

La Giuria è presieduta da **Luigi Franchi** (fotografo, giornalista di enogastronomia, direttore di "Sala & Cucina") e composta da **Christian Torsiello** (enfant prodige campano, chef stellato Osteria Arbustico di Paestum), **Lara De Luna** (giornalista Repubblica Saponi) **Francesca Marino** (biologa nutrizionista, giornalista, Ceo di **MySocialRecipe**), **Riccardo Melillo** (graphic and food photographer, Italia a Tavola), **Shamira Gatta** (food e travel blogger, vincitrice uscente del Pomorosso d'autore - In sugo veritas nella categoria Foodblogger e Appassionati) e **Fabio Gallo** (cuoco pluripremiato, vincitore uscente del Pomorosso d'autore - In sugo veritas nella categoria Cuochi e Professionisti).

Media Partner dell'iniziativa **Luciano Pignataro WineBlog, Italia a Tavola.**



**È Uscito Crossout**

Ann. crossout.net



**Ricordate il conto di 4000 euro da Cracco? Il Tribunale dice: Ok,...**

lucianopignataro.it



**Cosa sono gli aromi primari, secondari e terziari nel vino....**

lucianopignataro.it



**Il prosciutto di Parma artigianale: otto indirizzi da non...**

lucianopignataro.it



**Polpo alla Luciana, l'antica ricetta napoletana che...**

lucianopignataro.it



**Linguine allo scammaro di Lino Scarallo**

lucianopignataro.it



**I dieci migliori rossi italiani secondo i critici Usa**

lucianopignataro.it



**Linguine alla colatura d'alici secondo Erminia di Bacco...**

lucianopignataro.it

Appuntamenti, persone | / Nessun commento / Luciano Pignataro

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

NOME\*

Nome

EMAIL\*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio



Genovese Felix di Salvatore Ciamarella



**Pomo d'amore**  
**Orecchiette baresi con pomodoro, cacio ricotta liquido, basilico.**  
**La Dolce Pasta di Pomodoro**  
**Pizza napoletana gourmet con datterino giallo, pesce spada e melanzane grigliate**  
**Passeggiate palermitane**  
**Pasta e fagioli 2.0**

**SOUVENAID:**  
**LA NUTRIZIONE INTELLIGENTE CHE AIUTA LA MEMORIA**



SCOPRI DI PIÙ



## Articoli correlati



Mondello, 19-20 giugno. L'isola del Tesolio



Big Mamma seleziona 20 giovani pizzaiuoli e fornai, destinazione Londra



Quattro gli appuntamenti in agenda nei prossimi giorni per il Consorzio Tutela Vini d'Irpinia